Profile

Parrilla de vitrocerámica

Manual de uso y cuidado

Modelo
PIP6004

Lea cuidadosa y completamente este manual

PM01

Con la inquietud de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de aportar a sus características técnicas, funcionales o estéticas todas las modificaciones relacionadas con su evolución.

Importante: Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente esta guía de instalación y uso para familiarizarse más rápidamente con su operación.

Indice

A la atención del usuario
- Instrucciones importantes de seguridad 3
- Respeto del medio ambiente 3
- Advertencias 5

Instalación del aparato
- Descripción del aparato 5
- Instalación del aparato 6
- Empotramiento 6
- Conexión eléctrica 7

Instrucciones de operación
- Descripción 9
- Especificaciones 9
- Utilización del aparato 10
- Descripción de comandos 11
- Puesta en marcha 11
- Parada 11
- Regulación de la potencia 11
- Regulación de los minuteros 11
- Utilización de la “seguridad para niños” 12
- Seguridades en funcionamiento 13

Instrucciones de limpieza y mantenimiento
- Mantenimiento del aparato 14

Anomalías de operación 15
Placa de cocción de platos 16
Serviplus 17
Garantías 18-20

Muy importante: Lea íntegramente este manual antes de utilizar la parrilla.

⚠ Peligro Eléctrico

Asegúrese de que el cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa no esté en contacto con las zonas de cocción.

Si apareciera una resquebrajadura en la superficie de vidrio, desconecte inmediatamente la placa para evitar todo riesgo de descarga eléctrica.
Para ello, quite los fusibles o accione el disyuntor.
No vuelva a utilizar la placa antes de haber cambiado la encimera de vidrio.

Consignas de Seguridad

Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares. Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas desprovistas de experiencia o conocimientos, salvo si, a través de una persona responsable de su seguridad, cuentan con vigilancia o tienen instrucciones previas sobre la utilización del aparato.

Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

• Calor residual
Una zona de cocción puede seguir estando caliente varios minutos después de ser utilizada. Durante ese tiempo, estará encendida una “H”. Evite tocar esas zonas.

• Seguridad para niños
Su placa de cocción tiene una función de seguridad para niños que bloquea su uso deteniendo la cocción en curso (consultar el capítulo: Utilización de la seguridad para niños). No se olvide de desbloquearla antes de volver a utilizarla.

• Para las personas con estimuladores cardíacos e implantes activos.
El funcionamiento de la placa es conforme con las normas de perturbaciones electromagnéticas vigentes y cumple perfectamente las exigencias legales (directivas 2004/108/CE). Para que no se produzcan interferencias entre su placa y un estimulador cardíaco, éste deberá estar diseñado y regulado de acuerdo con la normativa que le corresponda. A este respecto, nosotros sólo podemos garantizarle la conformidad del producto correcto. En lo que respecta a la conformidad del estimulador cardíaco o las incompatibilidades que pudiera haber, deberá solicitar la información al fabricante o a su médico.

Respeto al Medio Ambiente

Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables.

Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.

Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con las directivas gubernamentales correspondientes sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su municipio o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

⚠ Advertencias

Recomendación: La instalación de la parrilla debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante. Si se instala un horno de otra marca, el horno debe estar aislado de la parrilla.

La parrilla de inducción no debe instalarse encima de una lavavajillas, lavadora, refrigerador o congelador. No use materiales no removibles como silicón. La distancia entre el borde de la parrilla y la pared lateral o trasera debe ser como mínimo de 40 mm.

Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgo.

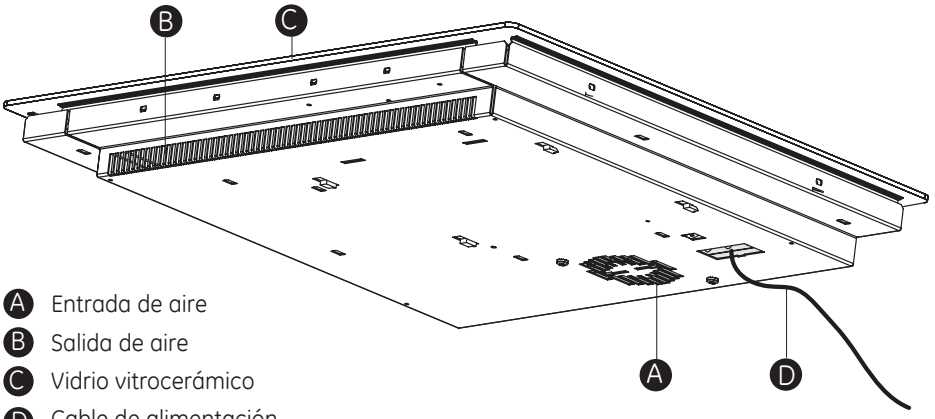
Recipientes recomendados

Antes de usar por primera vez su parrilla nueva, tenga en cuenta que la inducción es una tecnología que transmite directamente el calor al recipiente. Por lo que todos los recipientes que utilice deben tener una base ferromagnética.

Elección del recipiente. Es muy importante elegir bien el tipo de recipiente a usar con objeto de conseguir el mejor rendimiento de la parrilla así como los mejores resultados en la elaboración de los alimentos.

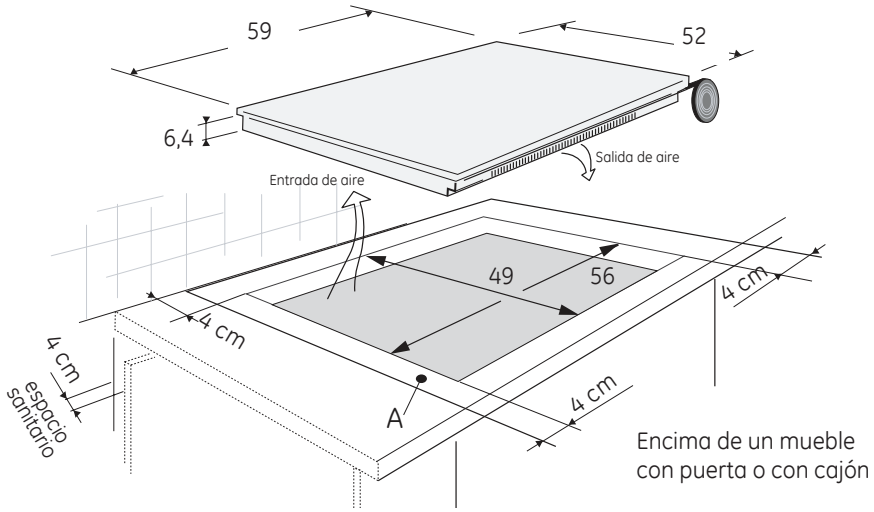
En principio, cualquier recipiente al que el imán se quede adherido en su fondo, es válido para la inducción

Descripción de su aparato



A Entrada de aire
B Salida de aire
C Vidrio vitrocerámico
D Cable de alimentación

Instalación de su aparato



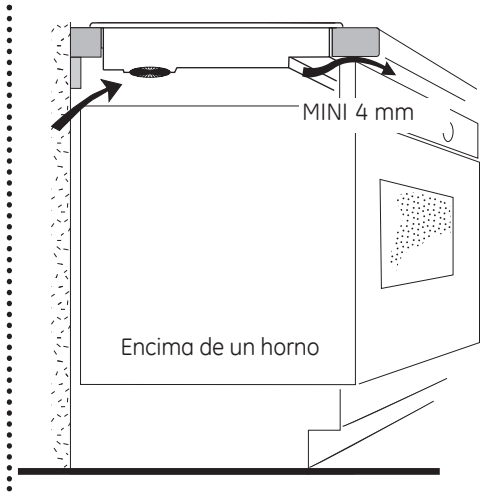
Encima de un mueble con puerta o con cajón

• Elección del Emplazamiento - Encima de un mueble con puerta o con cajón

La distancia entre el borde de la placa y la pared (o tabique) lateral o trasera debe ser de al menos 4 cm (zona A). Su aparato se puede empotrar sin problema encima de un mueble, horno o aparato electrodoméstico empotrable.

Sólo debe comprobar que las entradas y salidas de aire estén libres (ver el capítulo “Descripción de su aparato”).

Instalación de su aparato



• Elección del Emplazamiento - Empotramiento

Siga las instrucciones del dibujo anterior. Pegue la junta de espuma debajo de la placa siguiendo el contorno de las superficies de apoyo con su encimera.
De este modo conseguirá un buen sellado con la encimera. Fije los enganches en la placa.*

*Según el modelo

Consejo

Si el horno se encuentra bajo la placa, las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en función pirólisis.
Su placa está equipada con un sistema de seguridad anti-sobrecalentamiento.
Esta función de seguridad se puede activar, por ejemplo, si se efectúa la instalación encima de un horno insuficientemente aislado. En ese caso, se presentarán en la pantalla pequeños trazos en las zonas de mando. Si esto ocurre, le recomendamos que aumente la ventilación de su placa practi-cando una abertura en el lateral del mueble (8cm x 5cm), y/o también puede instalar el kit de aislamiento para horno disponible en el servicio postventa.

Atención

Tenga cuidado de que las entradas de aire situadas bajo la placa estén siempre libres. Independientemente del tipo de instalación, la placa de inducción necesita siempre una buena ventilación.

Conexión Eléctrica

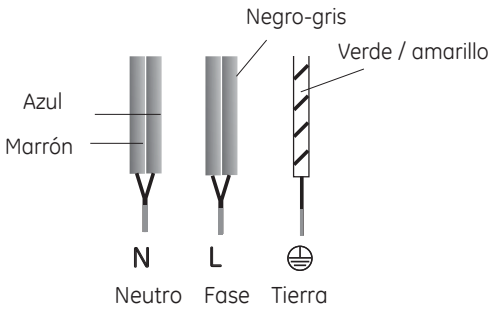
Estas placas deben ir conectadas a la red por medio de una toma de corriente conforme con las directivas locales vigentes y un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalación vigentes.
Su aparato debe estar colocado de forma que el enchufe de la red eléctrica esté accesible.

Al poner la placa en tensión, o después de un corte de corriente prolongado, aparecerá un código luminoso en el panel de mandos. Espere 30 segundos a que esta información desaparezca para usar su placa (esta pantalla es normal y se ha reservado para el caso de que aparezca para su servicio posventa. El usuario de la placa no debe tenerla nunca en cuenta).

⚠ ¡Atención!

Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgo.

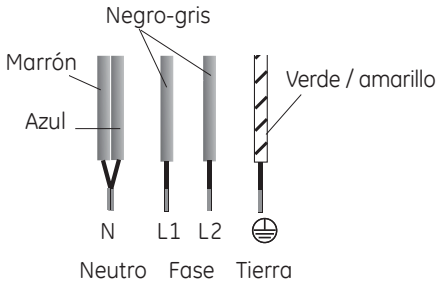
• Conexión a 220V-240V~



• Conexión a 400V 2N ~ 16A

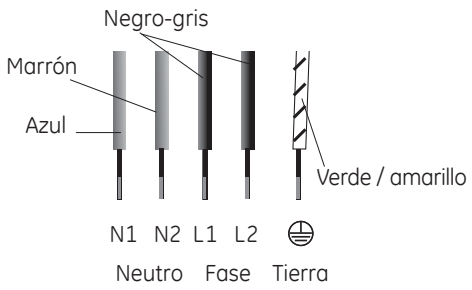
Separe los 2 cables de fase L1 y L2 antes de efectuar la conexión.

Cuando la conexión sea de 400 V 2N trifásica, en caso de producirse un mal funcionamiento de la placa, compruebe que el cable neutro esté bien conectado.

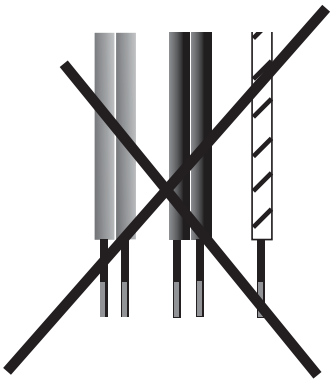


• Conexión a 2x230V 2L+2N ~ 16A

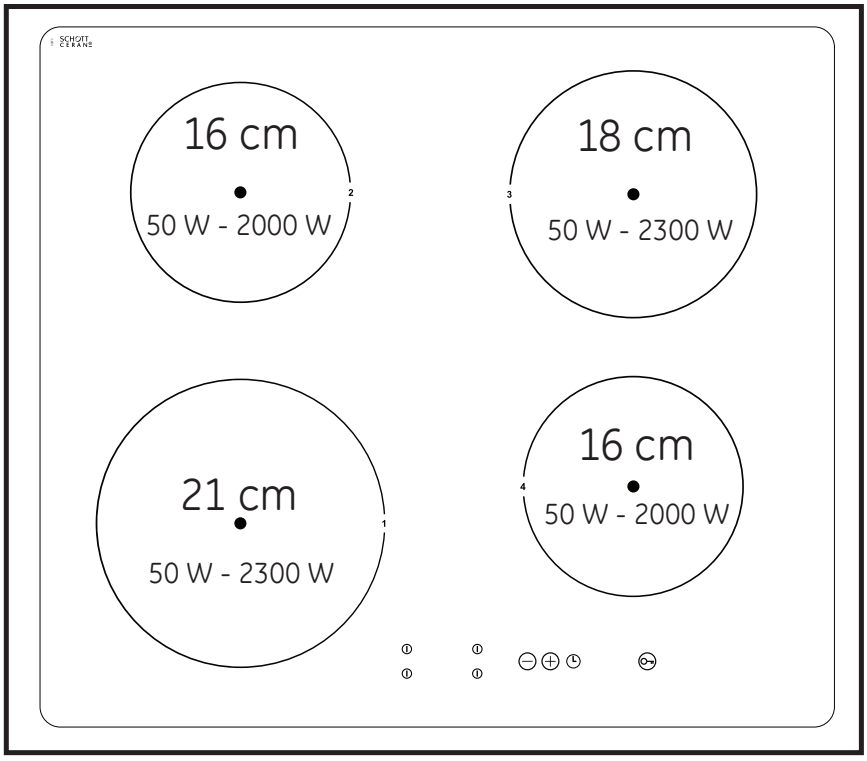
Separe los cables antes de realizar la conexión.



• Conexión a 400V 3 ~ 16A



Descripción



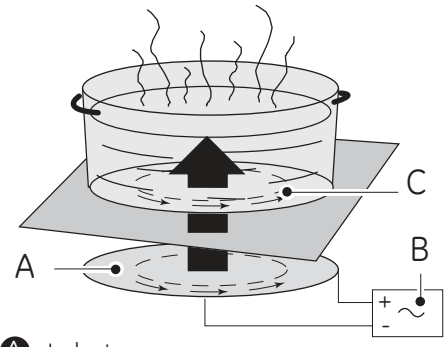
PIP6004

Especificaciones

Tensión nominal (Volt)	220-240 V ~
Frecuencia nominal (hertz)	50-60 Hz
Potencia nominal (Watt)	5 900 W

Utilización del Aparato

• Recipientes para Inducción



Ⓐ Inductor

Ⓑ Circuito electrónico

Ⓒ Corrientes inducidas

• El principio de inducción

El principio de inducción se basa en un fenómeno magnético.
Cuando usted coloca un recipiente en la zona de cocción y pone ésta en marcha, los circuitos electrónicos de su placa producen corrientes "inducidas" en el fondo del recipiente y elevan instantáneamente la temperatura. Este calor se transmite a los alimentos que de este modo se cocinan suavemente o a fuego vivo, en función de la regulación.

• Los recipientes

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción. Sólo el vidrio, la tierra, aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos no funcionan con la inducción. Sugerimos que elija contenedores de fondo grueso y plano - el calor se repartirá mejor y la cocción será más homogénea.

CLASS INDUCTION Si elige un recipiente con este logotipo en el fondo o en el embalaje, tendrá la seguridad de que es compatible con su placa en condiciones normales de utilización.

Para ayudarle en la elección, incluimos en este manual una lista de utensilios.

• ¿Qué zona de cocción utilizar en función de su recipiente?

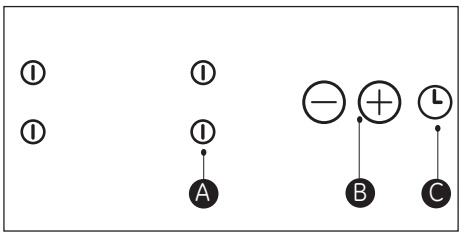
Zona de cocción*	Recipiente a utilizar
16 cm	10 .....18 cm
18 cm	12 .....22 cm
21 cm	18 .....24 cm
28 cm	12 .....32 cm

* según el modelo

Consejo

Para comprobar si su recipiente es adecuado:
Colóquelo en una zona de cocción a potencia 4. Si la pantalla queda fija, su recipiente es compatible.
Si parpadea, su recipiente no es apto para la inducción. También puede utilizar un imán. Si se "pega" al fondo del recipiente, es compatible con la inducción.

Descripción de Comandos



A Mandos de inicio/pausa.

B Regulación del minutero / potencia.

C Mandos del minutero.

Puesta en Marcha

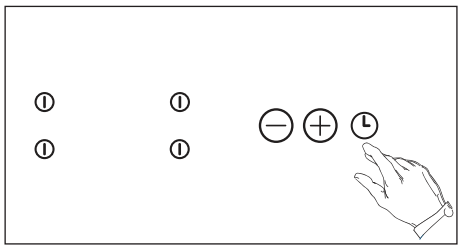
Pulse el mando inicio/pausa de la zona que vaya a utilizar. La señal 0 parpadeará y una señal sonora le avisará de que la zona está encendida. Aparece un punto fijo en la pantalla elegida. Ya puede elegir la potencia que desee.
Si usted no indica ninguna potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Parada

inicio/pausa de la zona utilizada.

Regulación de la Potencia

Pulse la tecla "+" para aumentar su nivel de potencia de 1 a 9 (potencia máxima) y la tecla "-" para reducirla



Al final de la cocción, la zona se apagará, el minutero indicará 0 y una señal sonora le avisará.

- Pulse cualquier botón para detener la señal sonora.

Para modificar la regulación del minutero:

- Seleccione su minutero
- Pulse su + o -.

Para parar el minutero:

- Seleccione su minutero
- Haga una doble pulsación en + y -.

Regulación de los Minuteros

Un minutero giratorio está disponible para el conjunto de las zonas de cocción. Los 4 minuteros pueden utilizarse juntos.

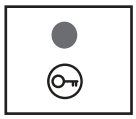
Pulsando repetidamente el mando ⏲ seleccionará la zona de cocción a la que desea aplicar el minutero.
El símbolo giratorio del minutero sólo se puede asignar a las zonas en funcionamiento.
El minutero en curso tiene su led encendido.

Para utilizar el minutero:

- Ponga en funcionamiento la zona de cocción y regule la potencia.
- Seleccione el minutero de led de la zona de cocción.
- Pulse + o - para la lectura deseada para regular su tiempo de cocción. Para duraciones más largas, pulse - para acceder directamente a 99 minutos.

El minutero sólo realiza la cuenta atrás si la zona de cocción está cubierta por un recipiente.

Utilización de la Función de Seguridad para Niños



• Su placa de cocción tiene una función de seguridad para los niños que bloquea los mandos cuando está parada (para limpiarla, por ejemplo) o cuando está cocinando (para mantener la regulación elegida).

Por motivos de seguridad, sólo queda activa la tecla “pausa” que permite detener una zona de calor aunque se encuentre bloqueada.

- ¿Cómo bloquear?
  Mantenga pulsado el mando de bloqueo hasta que se encienda el led que se encuentra encima y una señal sonora confirme la maniobra.
- Placa bloqueada en funcionamiento
  La indicación en la pantalla de las zonas de cocción en funcionamiento indica alternativamente la potencia y el símbolo de bloqueo.

Si pulsa los mandos de potencia o del minutero de las zonas en funcionamiento, se encenderá el led de bloqueo y se apagará después al cabo de unos segundos.
Sólo se mantiene activo el mando “parada”

En las zonas de cocción que no estén funcionando, se encenderá el símbolo y el led si pulsa los mandos “marcha/parada” .
Esta señal se apagará al cabo de unos segundos.

- La placa está bloqueada/apagada
  Se apaga el led de encima del mando de bloqueo. Pulsando brevemente este mando se encederá el led.
  Se encenderá el led en la pantalla si pulsa un mando de inicio/pausa de cualquier zona.
- ¿Cómo desbloquear?
  Pulse el mando de bloqueo hasta que se apague el led y oiga una señal sonora confirmando su maniobra

Consejo

Acuérdese de desbloquear la placa antes de volverla a utilizar.

Seguridad en Funcionamiento

• Calor residual

Después de una utilización intensiva, la zona de cocción que acaba de utilizar puede continuar estando caliente unos minutos. Para avisarle, durante ese tiempo aparecerá una "H" en la pantalla. Evite tocar esas zonas.

• Limitador de temperatura

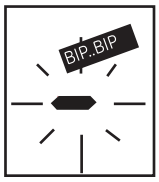
Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que vigilará en todo momento la temperatura del fondo del recipiente.
En caso de que olvide un recipiente en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa evitando así que se deteriore el utensilio o la placa.

• Seguridad para "pequeños objetos"

Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.

⚠ Atención

Varios objetos de pequeñas dimensiones que se encuentren en una zona de cocción pueden ser detectados como si fueran un recipiente.
La señal de potencia quedará fija: por tanto se puede producir un suministro de potencia y calentar dichos objetos.



Protección en caso de desbordamiento

La pausa de la placa, una pantalla especial (símbolo opuesto) y un sonido de aviso (según el modelo) pueden desencadenarse en uno de los 3 casos siguientes:

- Desbordamiento que cubra las teclas de mando.
- Trapo mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando.

Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.

• Sistema pausa automática

Si olvida apagar una preparación, su placa de cocción está equipada con una función de seguridad "Auto-Stop system" que corta automáticamente la zona de cocción olvidada (entre 1 y 10 horas según la potencia utilizada).

En caso de fallo de esta seguridad, se informa del corte de la zona de cocción en la pantalla "AS"o "A" de la zona de mandos y una señal sonora y se emite durante 2 minutos.

Sólo tendrá que pulsar alguna tecla de los mandos para pararla.
Una doble señal sonora confirma su maniobra.

Mantenimiento del Aparato

Cuidado de su Aparato

Evite los golpes con los recipientes:
La superficie de vidrio vitrocerámico es muy resistente, pero no irrompible.

- No coloque tapas calientes sobre la placa de cocción. Se podría producir un efecto "ventosa" que podría dañar la encimera vitrocerámica.
- Evite los roces de los recipientes que podrían a la larga generar un deterioro en el dibujo de la encimera vitrocerámica.
- Evite colocar recipientes en el marco (según el modelo).
- Evite los recipientes con fondos rugosos o abollados, pueden retener y transportar materiales que provocarían manchas o rayarían la placa.

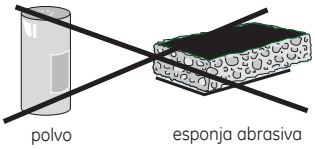
Estos defectos que no impiden el funcionamiento o la aptitud para el uso, no entran dentro de la garantía.

- No guarde en el mueble en el que se encuentra la placa productos de limpieza o productos inflamables.
- No caliente los botes de conserva cerrados, ya que podrían explotar. Por supuesto, esta precaución es válida para todos los modos de cocción.
- Para la cocción, no utilice nunca una hoja de papel de aluminio. No coloque nunca productos empacados con papel de aluminio o bandejas de aluminio en la placa en su placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente la placa de cocción.
- La placa de cocción no se debe utilizar para colocar cualquier cosa (para evitar un encendido imprevisto, rayas...).
- No se debe utilizar un limpiador a vapor. El chorro de vapor podría dañar la placa.

TIPOS DE MANCHAS	UTILICE	¿CÓMO PROCEDER ?
Ligeras.	Esponja de limpieza.	Remojar bien con agua caliente la zona a limpiar y después secar.
Acumulación de manchas recalentadas. Desbordamientos de azúcar y plástico fundido.	Esponja de limpieza. Rascador especial para vidrio.	Remojar con agua caliente la zona a limpiar, utilizar un rascador especial para vidrio para rebajar y acabar con el lado de estropajo de la esponja de limpieza; después secar.
Aureolas y marcas de cal.	Vinagre de alcohol blanco.	Aplicar vinagre de alcohol blanco caliente sobre la mancha, dejar actuar y secar con un trapo suave.
Coloraciones metálicas brillantes. Limpieza semanal.	Producto especial para vitrocerámica.	Aplicar un producto especial para vitrocerámicas, preferentemente con silicona (efecto protector).

crema

esponja de baño especial vajilla delicada


polvo esponja abrasiva

Anomalías de Operación

• En la puesta en servicio

SE DA CUENTA DE QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
Aparece una señal luminosa.	Funcionamiento normal.	Nada, la pantalla desaparece al cabo de 30 segundos.
Su instalación salta.	La conexión de su placa es defectuosa.	Compruebe su conformidad. Ver el capítulo Conexión.
Sólo funciona un lado.		
La placa emana un olor en las primeras cocciones.	Aparato nuevo.	Caliente una cacerola llena de agua en cada zona durante 1/2 hora.

• En la puesta en marcha

SE DA CUENTA DE QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
La placa no funciona y los pilotos del panel de control se quedan apagados.	La placa no tiene alimentación eléctrica. La alimentación o la conexión son defectuosas.	Compruebe los fusibles y el disyuntor eléctrico.
La placa no funciona y aparece otro mensaje.	El circuito electrónico funciona mal.	Llame al Servicio postventa.
La placa no funciona, aparece la información	La placa está bloqueada.	Ver el capítulo Utilización de la seguridad para niños.

• Durante la utilización

SE DA CUENTA DE QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
La placa deja de funcionar y emite una señal sonora cada 10 segundos, y aparece un .	Se ha producido un desbordamiento o un objeto obstruye el panel de mandos.	Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.
Aparece una serie de .	Los circuitos electrónicos se han recalentado.	Ver capítulo encastramiento.
Después de poner en funcionamiento una zona de calor, los pilotos luminosos del teclado continúan parpadeando.	El recipiente empleado no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro inferior a 12 cm (10 cm en foco de 16 cm).	Ver capítulo recipientes para la inducción.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción. La placa emite chasquidos durante la cocción.	Normal con ciertos tipos de recipientes. Se debe al paso de la energía de la placa al recipiente.	Nada. No existe ningún riesgo para la placa de cocción ni para el recipiente.
La ventilación continúa durante unos minutos después de haber detenido la placa.	Enfriamiento de los componentes electrónicos. Funcionamiento normal.	Nada.

⚠ Atención

En caso de rotura o fisura del cristal de la vitrocerámica, desconecte inmediatamente su aparato para evitar riesgos de descargas eléctricas. Llame al Servicio postventa.

Placa de Cocción de Platos

		FREIR DIRECTO A HERVOR		COCCIÓN/DORADO RECUPERACIÓN DE HERVOR EBULLICIÓN LENTA		HORNEAR/HERVIR			AGUANTAR O CALIENTE	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
Sopas	Caldos				●					
	Sopas densas						●			
Pescados	Consomé				●					
	Congelados					●				
Salsas	Denso a base de harina						●			
	Crema con huevos (bearnaise, holandesa)							●		
	Salsas preparadas							●		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
Legumbres	Lechugas. Espinacas					●				
	Legumbres secas					●				
	Papas cocidas en agua					●				
	Papas doradas					●				
	Papas salteadas					●				
	Descongelación de legumbres							●		
Carnes	Carnes delgadas		●							
	Filetes fritos			●						
	Parrilla (parrilla para fundir)			●						
Fritos	Papas fritas congeladas	●								
	Papas fritas frescas	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
Variantes	Auto-caldera (Desde el sonido)					●				
	Mermeladas					●				
	Crepas				●					
	Natillas					●				
	Chocolate caliente									●
	Confituras					●				
	Leche					●				
	Huevos al plato					●				
	Pastas				●					
	Alimentos para bebés (baño maría)							●		
	Guisos				●					
	Arroz criollo				●					
	Arroz con leche							●		

Unico servicio directo de fábrica
especialistas certificados

serviplus®

Instalación, reparación, pólizas, refacciones originales y garantía por 3 meses

D.F. 5329-1304
01 800 6678 230
www.serviplus.com.mx

Costa Rica	Ecuador	El Salvador	Guatemala
(506) 2277.2100	01 800 737 847	(503) 2527.9300	(502) 6644.6464
	Perú	Venezuela	
	(511) 705 3600	(0501) 737 8475	

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1. Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2. Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
3. Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca.
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía.
- Contratos de extensión de garantía.
- Venta de refacciones originales.

serviciomabe®

Servicio exclusivo para
Argentina, Chile y Colombia

Argentina:
Teléfono: (5411) 4489.8900

Chile:
Teléfono: 600.364.3000
www.serviciomabe.cl

Colombia:
Dentro de Bogotá:
(571) 423.3177
Fuera de Bogotá:
01800.051.6223
www.serviciomabe.com.co

Póliza de garantía

Mabe, garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Serviplus/ Serviciomabe*, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. Mabe, se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de Serviplus/Serviciomabe* están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
3. Cuando nuestro técnico de Serviplus/Serviciomabe* asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio Serviplus/Serviciomabe*.
5. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
   - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
   - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
   - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
6. Limitaciones de la garantía. Esta garantía no será válida:
   - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
   - Por la eliminación o modificación de los números de serie o la ruptura de cualquier sello que lleve el artefacto.
   - Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
   - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
   - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
   - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
   - Rotura de piezas por mal manejo.
   - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
   - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
   - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

Advertencia Esta garantía no tiene cobertura internacional. Solamente tiene vigencia en el país en donde fue adquirido el producto, de acuerdo con los términos establecidos para cada país por parte del fabricante y respetando las leyes de garantía del mismo. El cliente debe presentar la factura de compra para respaldar el origen de la misma.

Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por 5 años (aplica solamente para Colombia).

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: _____ Marca: _____

Modelo: _____ No. de Serie: _____

Fecha de venta: _____ Distribuidor: _____

_____

Importado y comercializado por:

☐ **México**
Mabe S.A. de C.V.
Av. Prolongación Ingenieros Militares 156
Col. San Lorenzo Tlaltenango
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P. 11210
R.F.C.: MAB911203RR7

☐ **Chile**
Mabe Chile Ltda.
Av. Presidente Riesco Nro. 5711
Piso 14 Oficina 1403
Las Condes, Santiago, Chile

☐ **Colombia**
Mabe Colombia S.A.S.
Carrera 21 No. 74-100
Parque industrial Alta Suiza
Manizales - Caldas
Tel.: (096) 878 3700
Colombia.
U.A.P. #141 de la DIAN

☐ **Ecuado**
Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía Daule
Guayaquil – Ecuador
RUC: 0991321020001

☐ **Perú**
Mabe Perú S.A.
Calle Los Gavilanes No. 375
San Isidro
Lima - Perú CP. Lima 27
R.U.C. 20293670600

☐ **Venezuela**
Mabe Venezuela C.A.
Av. Sanatorio del Avila,
Urb. Boleíta Norte,
Edif. La Curacao, Piso 1 al 3,
Caracas, zona postal 1060
RIF: J-00046480-4

*Exclusivo Serviciomabe Colombia

Información aplica a Argentina **exclusivamente**

Certificado de garantía

Durante el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra de este aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de KRONEN INTERNACIONAL S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

La garantía quedará anulada si los defectos, faltas mecánicas o deterioros fueran ocasionados por uso abusivo, mal manejo y exceso o caída de tensión.

Caducará igualmente la validez de este certificado en los casos de culpa del adquiriente, intervención de personal extraño al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado o la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días a partir del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes le otorgarán el número de "orden de servicio" correspondiente.

Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos, debiendo previamente comunicarlo el Servicio al usuario.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL, S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de ServicioAutorizados en un radio máximo de 50 km. de los mismos.

Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, caídas, etc., como así tampoco los plásticos y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados.

En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquiriente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generador a de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por KRONEN INTERNACIONAL S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se reserva el derecho de cotejar la exactitud de estos datos contra los registros de control de salida de la Empresa.
2. Que los talones de la garantía sean completados con todos los datos solicitados, y el sello del comercio vendedor. Es de su interés exigirle al mismo que complete los datos que se solicitan en este certificado en el momento de la compra y guardarlo prolijamente, es único medio para gozar de esta garantía.
3. Antes de instalar y usar el aparato, leer cuidadosamente el manual de instrucciones, uso e instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
4. Conectar correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
5. Verificar que la tensión de línea corresponda a 220 V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Hacemos constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar, por tal motivo su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no está amaparado por esta garantía.
3. Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de la Capital Federal.

Identificación de la unidad

Propietario: _____

Lugar y fecha de compra: _____ Factura No.: _____

Firma y sello de la casa vendedora: _____

REGISTRO DEL CERTIFICADO DE GARANTÍA

Identificación de la unidad:

Nombre del propietario: _____

Calle: _____ No.: _____

Localidad: _____ Código postal: _____

Provincia: _____ Teléfono: _____

No. factura: _____ Fecha de compra: _____

Casa vendedora: _____

Información aplica a Chile **exclusivamente**

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1 AÑO

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. garantiza al comprador que el artefacto vendido ha sido revisado y comprobado su funcionamiento bajo condiciones normales de uso doméstico.
2. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se obliga durante el término de un año contado a partir de la fecha de compra de¡ producto a reparar sin costo alguno las fallas causadas por defectos de los materiales, componentes o por defectos de fabricación.

   Para hacer uso de esta garantía el cliente debe contar con la boleta, factura de compra o la guía de despacho respectiva.

   Para solicitar servicio por parte de COMERCIAL MABE CHILE LTDA., el cliente debe contactar nuestro call center al número 376.8649 en la región metropolitana, al 600-364-3000 para el resto del país o en el si sitio Web www.serviciomabe.cl

   Así mismo, COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se entiende autorizada para efectuar una revisión técnica del artefacto previa a la orden de reparación y/o sustitución del mismo. En todo caso el comprador conviene expresamente en que la sustitución del artefacto solo se procederá en caso de que, a pesar de la intervención técnica autorizada, el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación, a juicio de COMERCIAL MABE CHILE LTDA.
3. EXCLUSIONES DE GARANTÍA: Esta garantía no cubre los daños causados por mal trato, accidente, por transporte, uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo, por causas de las condiciones ambientales en que se instale o daños por uso inapropiado del artefacto como uso industrial o comercial en restaurantes, hoteles, moteles, lavanderías, hogares de acogida, casas de reposo, fábricas. Tampoco cubre averías causadas por el empleo de energía eléctrica diferente a la especificada, daños causados por fluctuaciones de voltaje o ciclaje, o por causas fuera del control de COMERCIAL MABE CHILE LTDA. como corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas, intervención técnica no autorizada, y en fin, cualquier otra causa semejante a las anteriores.

   En el caso de incurrir en destapes de bomba de lavadora, corrección de instalaciones que afecten el funcionamiento correcto del producto hechas por personal ajeno a COMERCIAL MABE CHILE LTDA., deben ser pagadas por el consumidor final al servicio técnico asignado para atenderlo.
4. CANCELACION DE LA GARANTÍA: Este certificado quedará automáticamente cancelado por las siguientes causas:
   a) Intervención técnica del artefacto por personas no autorizadas por COMERCIAL MABE CHILE LTDA., ya sea en la instalación o reparación de los productos que requieren ser intervenidos o abiertos para su correcto funcionamiento como son los equipos de Aire Acondicionado, Máquinas Lavadoras y Secadoras de uso comercial o Doméstico y cualquier producto comercializado por la compañía.
   b) Por eliminación o modificación de los números de serie o la rotura de cualquier sello que el artefacto lleva.
   c) Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
   d) Por el vencimiento del término de vigencia de la garantía.
5. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. no asumirá, ni autoriza asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta de artefactos o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en esté certificado.

ADVERTENCIA

Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, dan lugar al pago por parte del usuario del valor correspondiente al transporte y el tiempo del técnico.
Rogamos por lo tanto, antes de solicitar un servicio, comprobar todos los puntos acerca del funcionamiento indicados en el manual de instrucciones.

mabe

serviciomabe
El especialista en línea blanca
mabe